Gouvernement du Québec
RÉGIE DE LA LANGUE FRANÇAISE

ÉDITION PROVISOIRE

TERMINOLOGIE DE L' ALIMENTATION

LEXIQUE ANGLAIS-FRANÇAIS DE LA CHIMIE ALIMENTAIRE

©1975 l'Éditeur officiel du Québec
Dépôt légal: 3e trimestre 1975
Bibliothèque nationale du Québec

TABLE DES MATIÈRES

Liste des auteurs et des collaborateurs	5
Préface	7
Introduction	11
Méthode de consultation	13
Feuille de corrections	19
Lexique anglais-français de la chimie alimentaire	23
Notes	49
Index des termes français	51
Bibliographie	69

CE LEXIQUE A ÉTÉ PRÉPARÉ PAR

Monsieur Jacques MAURAIS
agent culturel au secteur de l'alimentation
Régie de la langue française

EN COLLABORATION AVEC

Monsieur Calixte HÉBERT, chimiste
Laboratoire de chimie alimentaire
Ministère de l'Agriculture du Québec

Docteur Philibert L'ÉCUYER, professeur titulaire
Département de chimie
Faculté des sciences
Université Laval, Québec

SOUS LA RESPONSABILITÉ DE

Madame Thérèse VILLA
chef du secteur de l'alimentation
Régie de la langue française

ET SOUS LA DIRECTION DE

Monsieur Jean-Claude CORBEIL
directeur de la terminologie
Régie de la langue française

PRÉFACE

La Régie de la langue française ne pouvait poursuivre les travaux de l'Office de la langue française, dans le domaine de l'alimentation, sans s'attaquer tôt ou tard aux termes les plus courants de la chimie alimentaire.

En effet, à notre époque moderne où l'on n'a plus tellement le temps de cuisiner, on utilise de plus en plus de produits prêts à manger, prêts à cuire, pouvant être préparés très rapidement, voire instantanés. Il va de soi que la préparation de ces produits déshydratés, lyophilisés, stérilisés ou surgelés, de même que le souci d'une belle présentation, d'une conservation accrue, et la nécessité de trouver des succédanés, ont entraîné l'addition constante de produits chimiques autorisés.

Ces produits figurent sur les emballages d'aliments ou de préparations alimentaires tombant sous le coup du règlement 683 d'avril 1967, du ministère de l'Agriculture du Québec. On se rappellera que l'article 38 demandait qu'aucune autre langue ne l'emporte sur le français en matière d'étiquetage de produits agricoles et alimentaires.

Maintenant qu'une loi a fait du français la langue officielle du Québec, la Régie de la langue française remplit donc son rôle en offrant à nouveau aux spécialistes de l'alimentation, comme aux publicitaires, aux professeurs, et au grand public, la terminologie adéquate en ce domaine très précis.

Le directeur général

Jean-G. LAVIGNE

INTRODUCTION

Ce lexique a été préparé à partir du dépouillement de plusieurs centaines d'étiquettes de produits alimentaires couramment vendus sur le marché québécois; nous y avons aussi inclus des termes qui ont fait l'objet de consultations téléphoniques de la part de compagnies d'alimentation et certains termes d'analyses bactériologiques.

Évidemment, un tel lexique ne peut prétendre à l'exhaustivité; la terminologie de la chimie alimentaire est très vaste et le but de la Régie de la langue française, en publiant le présent lexique, est de parer au plus pressé, en fournissant aux traducteurs les appellations françaises des additifs alimentaires les plus courants.

La Régie de la langue française tient à remercier monsieur Calixte Hébert, du Laboratoire de chimie alimentaire du ministère de l'Agriculture du Québec, dont, depuis quelques années déjà, elle a pu apprécier la grande compétence.

Nos remerciements vont aussi au Dr Philibert L'Écuyer, professeur titulaire au département de chimie de l'Université Laval, traducteur de plusieurs ouvrages de chimie.

Jacques MAURAIS

MÉTHODE DE CONSULTATION

1. Comme dans la plupart des autres lexiques émanant du secteur de l'alimentation, on a évité l'abus de synonymie, tant en anglais qu'en français.

Le terme français ne figure donc que vis-à-vis le terme anglais le plus fréquent.

2. Il n'entre pas dans le rôle de la Régie de la langue française de normaliser le vocabulaire anglais; cependant les auteurs ont tenu compte de l'usage canadien dans cette langue. Différents mots anglais pour désigner un même produit figurent donc dans l'ordre alphabétique. En regard de ceux-ci, on renvoie au terme anglais le plus couramment employé, à l'aide de l'abréviation v. (voir).

3. Lorsqu'un terme a un rapport quelconque avec un autre terme, ce dernier est indiqué au moyen de l'abréviation v. a. pour "voir aussi".

4. Quoique du côté français on ait privilégié un seul terme, que l'on a normalisé, dans les cas où il existe de véritables synonymes, presque aussi employés l'un que l'autre, ceux-ci figurent précédés d'un numéro; mais il ne s'agit pas nécessairement d'un ordre d'importance.

5. Enfin, les chiffres supérieurs, figurant à la droite d'un mot, renvoient à une note explicative. La partie regroupant ces notes suit immédiatement le lexique proprement dit.

6. Comme dans toutes les éditions provisoires de la R.L.F. soumises à l'enquête publique (cahiers à couverture grise), les personnes intéressées trouveront ci-après des feuilles détachables sur lesquelles elles voudront bien inscrire leurs corrections proposées ainsi que leurs remarques et des références à l'appui.

ABRÉVIATIONS

n. m.	nom masculin	s'applique à un substantif seul.
n. f.	nom féminin	
m.	masculin	lorsqu'il y a plus qu'un mot, désigne le genre du premier.
f.	féminin	
f. pl.	féminin pluriel	s'applique aux expressions ne s'employant qu'au pluriel ou s'employant plus fréquemment au pluriel qu'au singulier.
m. pl.	masculin pluriel	

FEUILLE DE CORRECTIONS

Retourner à : Régie de la langue française
Secteur de l'alimentation
275, rue de l'Église
QUÉBEC G1K 6G7

avant le 31 janvier 1976

Anglais	Traduction	Correction(s) proposée(s)	Remarques et références

Organisme, Compagnie, Ministère : _____

Date : _____ Signature : _____

FEUILLE DE CORRECTIONS

Retourner à : Régie de la langue française
Secteur de l'alimentation
275, rue de l'Église
QUÉBEC G1K 6G7

avant le 31 janvier 1976

Anglais	Traduction	Correction(s) proposée(s)	Remarques et références

Organisme, Compagnie, Ministère : _____

Date : _____ Signature : _____

lexique anglais-français de la chimie alimentaire

- A -

1.	Acacia gum v.a. Gum acacia	
2.	Acetic acid	ACIDE ACÉTIQUE m.
3.	Acetic anhydride	ANHYDRIDE ACÉTIQUE m.
4.	Acetone peroxide	PEROXYDE D'ACÉTONE m.
5.	Acetyl	ACÉTYLE m.
6.	Acetylated monoglycerides	MONOGLYCÉRIDES ACÉTYLÉS m.pl.
7.	Acetylated tartaric acid esters of mono and diglycerides	MONO ET DIGLYCÉRIDES DE L'ACIDE TARTRIQUE ACÉTYLÉ m.pl.
8.	Acid	ACIDE n.m.
9.	Activated carbon	CARBONE ACTIVÉ m.
10.	... added	ADDITIONNÉ DE ...
11.	Adipic acid	ACIDE ADIPIQUE n.m.
12.	Agar (agar-agar)	AGAR-AGAR n.m.
13.	Albumen v. Albumin	

14.	Albumin	ALBUMINE n.f.
15.	Algic acid v.a. Alginic acid	
16.	Algin v.a. Alginic acid	ALGINE n.f.
17.	Alginate	ALGINATE n.m.
18.	Alginic acid	ACIDE ALGINIQUE m.
19.	Amaranth	AMARANTE n.f.
20.	Ammonium alginate	ALGINATE D'AMMONIUM m.
21.	Ammonium aluminum sulphate	1) SULFATE DOUBLE D'ALUMINIUM ET D'AMMONIUM m. 2) ALUM D'AMMONIUM m.
22.	Ammonium bicarbonate	BICARBONATE D'AMMONIUM m.
23.	Ammonium carbonate	CARBONATE D'AMMONIUM m.
24.	Ammonium carrageenan	CARRAGHÉNATE D'AMMONIUM m.
25.	Ammonium chloride	CHLORURE D'AMMONIUM m.
26.	Ammonium citrate	CITRATE D'AMMONIUM m.
27.	Ammonium furcelleran	FURCELLERAN D'AMMONIUM
28.	Ammonium hydroxide	1) HYDROXYDE D'AMMONIUM m. 2) AMMONIAQUE n.f.
29.	Ammonium persulphate	PERSULFATE D'AMMONIUM m.

30. Ammonium phosphate dibasic
v.a. Diammonium acid phosphate

31. Amino-acid — 1) ACIDE AMINÉ m. 2) AMINOACIDE n.m.

32. Anisole — 1) ANISOL n.m. 2) ANISOLE n.m.

33. Anticaking agent — ANTIAGGLOMÉRANT n.m.

34. Anticoagulant — ANTICOAGULANT n.m.

35. Antifoaming agent — 1) ANTIMOUSSANT n.m. 2) ANTIMOUSSE n.m.

36. Antimicrobial agent
v.a. Antiseptic — ANTIMICROBIEN n.m.

37. Antioxidant — ANTIOXYDANT n.m.

38. Antioxygen
v.a. Antioxidant

39. Antiseptic — ANTISEPTIQUE n.m.

40. Anti-sprouting agent — INHIBITEUR DE GERMINATION m.

41. Artificial colour — 1) COLORANT ARTIFICIEL m. 2) COLORANT SYNTHÉTIQUE m.

42. Artificial flavour — 1) ARÔME ARTIFICIEL m. [1] 2) SAVEUR ARTIFICIELLE f.

43. Artificial gum — 1) GOMME ARTIFICIELLE f. 2) GOMME SYNTHÉTIQUE f.

44.	Artificially coloured	COLORÉ ARTIFICIELLEMENT
45.	Artificial smoke flavouring added	À SAVEUR DE FUMÉE ARTIFICIELLE
46.	Ascorbic acid	ACIDE ASCORBIQUE m. (vitamine C)
47.	Autolyzed yeast	LEVURE AUTOLYSÉE f.
48.	Azodicarbonamide	AZODICARBONAMIDE n.m.

- B -

49.	Baking powder	1) LEVURE CHIMIQUE f. 2) LEVURE ARTIFICIELLE f. A PROSCRIRE: poudre à pâte
50.	Baking soda v.a. Sodium bicarbonate	
51.	Benzoate	BENZOATE n.m.
52.	Benzoate of soda v.a. Sodium benzoate	
53.	Benzoic acid	ACIDE BENZOÏQUE m.
54.	Beta carotene	1) β CAROTÈNE n.m. 2) BÊTA CAROTÈNE n.m. 3) PROVITAMINE A n.f.
55.	B.H.A. (butylated hydroxyanisole)	HYDROXYANISOL TERTIOBUTYLÉ m.
56.	Bicarbonate of soda v.a. Sodium bicarbonate	
57.	Binder	LIANT n.m.

58.	Biotin	BIOTINE n.f.
59.	Bleaching agent	AGENT DE BLANCHIMENT m.
60.	Bodying agent v.a. Thickening agent	
61.	British gum v.a. Dextrin	
62.	Buffering agent	TAMPON n.m.
63.	Butylated hydroxyanisole v.a. B.H.A.	
64.	Butylated hydroxytoluene (B.H.T.)	1) HYDROXYTOLUÈNE DITERTIOBUTYLÉ m. 2) B.H.T.
65.	Butyric acid	ACIDE BUTYRIQUE m.

- C -

66.	Calcium carbonate	CARBONATE DE CALCIUM m.
67.	Calcium d-pantothenate	d-PANTOTHÉNATE DE CALCIUM m.
68.	Calcium iodate	IODATE DE CALCIUM m.
69.	Calcium lactate	LACTATE DE CALCIUM m.
70.	Calcium pantothenate	PANTOTHÉNATE DE CALCIUM m.
71.	Calcium phosphate	PHOSPHATE DE CALCIUM m.
72.	Calcium propionate	PROPIONATE DE CALCIUM m.

73.	Calcium saccharin	SACCHARATE DE CALCIUM m.
74.	Calcium silicate	SILICATE DE CALCIUM m.
75.	Calcium stearyl - 2 lactylate	STÉARYL - 2 LACTYLATE DE CALCIUM m.
76.	Calcium sulphate	SULFATE DE CALCIUM m.
77.	Caramel	CARAMEL n.m.
78.	Caramel colouring	COLORANT CARAMEL m.
79.	Carbohydrates	1) GLUCIDES n.m.pl. 2) HYDRATES DE CARBONE n.m.pl. 2
80.	Carbolic acid v.a. Phenol	ACIDE CARBOLIQUE (vieilli) m.
81.	Carbon dioxide	1) ANHYDRIDE CARBONIQUE m. 2) GAZ CARBONIQUE m 3) BIOXYDE DE CARBONE m.
82.	Carbon hydrate reduced	FAIBLE EN GLUCIDES
83.	Carbonic acid gas v.a. Carbon dioxide	
84.	Carboxymethyl cellulose	1) CARBOXYMÉTHYLCELLULOSE n.f. 2) CMC (abréviation commerciale)
85.	Carob flour	FARINE DE CAROUBE f.
86.	Carob gum	GOMME DE CAROUBE f.
87.	Carragheen (carrageen) v.a. Irish moss	1) CARRAGHEEN n.m. 2) CARRAGAHEEN n.m. 3 3) MOUSSE D'IRLANDE f.

88. Carrageenan
v.a. Carrageenin

89. Carrageenin — CARRAGHÉNINE n.f.

90. Carragheenin
v.a. Carrageenin

91. Casein — CASÉINE n.f.

92. Caseinate — CASÉINATE n.m.

93. Cellulose — CELLULOSE n.f.

94. Cellulose gum [4]
v.a. Carboxymethyl cellulose

95. Cerelose (trademark)
v.a. Dextrose

96. Certified food colour — COLORANT ALIMENTAIRE AUTORISÉ m.

97. Chlorine dioxide — 1) BIOXYDE DE CHLORE m.
2) PEROXYDE DE CHLORE m.

98. Chlorine peroxide
v.a. Chlorine dioxide

99. Choline bitartrate — BITARTRATE DE CHOLINE m.

100. Citric acid — ACIDE CITRIQUE m.

101. Colour
v.a. Food colour

102. Colouring agent
v.a. Food colour

103. Content of solids — TENEUR EN EXTRAIT SEC

104.	Corn syrup solids	EXTRAIT SEC DE SIROP DE MAÏS
105.	Cream of tartar	1) CRÈME DE TARTRE f. 2) BITARTRATE DE POTASSIUM m. 3) TARTRATE ACIDE DE POTASSIUM m.
106.	Dextrin	DEXTRINE n.f.
107.	Dextrose [5]	1) DEXTROSE m. 2) GLUCOSE CRISTALLISÉ m.
108.	Dextrose equivalent	ÉQUIVALENT EN DEXTROSE m.
109.	Diammonium acid phosphate	PHOSPHATE DIAMMONIQUE m.
110.	Dibasic potassium phosphate	PHOSPHATE DIPOTASSIQUE m.
111.	Dibasic sodium phosphate	PHOSPHATE DISODIQUE m.
112.	Dicalcium phosphate	PHOSPHATE DICALCIQUE m.
113.	Diglyceride	DIGLYCÉRIDE n.m.
114.	Dimethylpolysiloxane	DIMÉTHYLPOLYSILOXANE n.m.
115.	Disodium ...	... DISODIQUE
116.	Disodium guanylate	GUANYLATE DISODIQUE m.
117.	Disodium inosinate	INOSINATE DISODIQUE m.

- E -

118.	E.D.T.A.	E.D.T.A. (acide éthylène - diamine - tétracétique)

119.	Emulsifier	1) ÉMULSIFIANT n. m. 2) ÉMULSIONNANT n.m. 3) ÉMULSIF n.m.
120.	Erythorbic acid	1) ACIDE ÉRYTHORBIQUE m. 2) ACIDE ISOASCORBIQUE m.
121.	Ester	ESTER n.m.
122.	Ethyl alcool	1) ÉTHANOL n.m. 2) ALCOOL ÉTHYLIQUE m.
123.	Ethylcellulose	ÉTHYLCELLULOSE n.f.
124.	Ethylmaltol	1) ÉTHYLMALTOL n.m. 2) LARIXINATE D'ÉTHYLE m.

- F -

125.	Ferrous gluconate	GLUCONATE FERREUX m.
126.	Fibres	FIBRES n.f.pl.
127.	Firming agent	1) RAFFERMISSANT n.m. 2) RAFFERMISSEUR n.m.
128.	Flat sour [6]	SURISSEMENT n.m.
129.	Flavour(ing)[1]	1) AGENT DE SAPIDITÉ m. 2) SAVEUR n.f. 3) REHAUSSEUR DE GOÛT m.
130.	Folic acid [7]	ACIDE FOLIQUE m.
131.	Food additive	ADDITIF ALIMENTAIRE m.
132.	Food colour	COLORANT ALIMENTAIRE m.
133.	Free sugars	SUCRES[8] n.m.pl.

134.	Fructose	FRUCTOSE n.m.
135.	Fumaric acid	ACIDE FUMARIQUE m.

- G -

136.	Galactose	GALACTOSE m.
137.	Gelatin	GÉLATINE n.f.
138.	Gelatin added	ADDITIONNÉ DE GÉLATINE
139.	Gelling agent	GÉLIFIANT n.m.
140.	Glucono-delta-lactone	GLUCONO-DELTA-LACTONE n.m.
141.	Glucose [5]	GLUCOSE n.m.
142.	Glucose solids	EXTRAIT SEC DE GLUCOSE
143.	Gluten	GLUTEN n.m.
144.	Glyceride	GLYCÉRIDE n.m.
145.	Glycerin (glycerine)	1) GLYCÉROL n.m. 2) GLYCÉRINE n.f.
146.	Glycerol v.a. Glycerin	
147.	Glycerol lactopalmitate	LACTOPALMITATE DE GLYCÉRYLE m.
148.	Glycerol monostearate	MONOSTÉARATE DE GLYCÉRYLE m.
149.	Glyceryl esters of fatty acids	ESTERS GLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS n.m.pl.

150.	Guar gum	GOMME DE GUAR f.
151.	Gum	GOMME
152.	Gum acacia v.a. Gum arabic	
153.	Gum arabic	GOMME ARABIQUE f.
154.	Gum tragacanth	1) GOMME ADRAGANTE f. 2) ADRAGANTE f.

- H -

155.	Hydrogenated	HYDROGÉNÉ
156.	Hydrolysed plant proteins v.a. Hydrolysed vegetable proteins	
157.	Hydrolysed vegetable proteins	PROTÉINES VÉGÉTALES HYDROLYSÉES f.pl.
158.	Hydrolysed vegetable protein derivatives	DÉRIVÉS DE PROTÉINES VÉGÉTALES HYDROLYSÉES
159.	Hydroxylated lecithin	LÉCITHINE HYDROXYLÉE f.
160.	Hydroxypropylmethyl cellulose	HYDROXYPROPYLMÉTHYLCELLULOSE n.f.
161.	Hyforma	(stabilisateur) "Hyforma"

- I -

162.	Inosinic acid	1) ACIDE INOSINIQUE m. 2) ACIDE INOSIQUE m.
163.	Inositol	1) INOSITOL n.m. 2) CYCLOHEXAHEXOL

164. Invert sugar — SUCRE INVERTI m.

165. Irish moss — MOUSSE D'IRLANDE f.
v.a. Carragheen

166. Irish moss extractive
v.a. Carrageenin

167. Irish moss gelose — GÉLOSE DE MOUSSE D'IRLANDE f.

- K -

168. Karaya gum — GOMME DE KARAYA f.

- L -

169. Lactic acid — ACIDE LACTIQUE m.

170. Lactic ferment — FERMENT LACTIQUE m.

171. Lactoflavine
v.a. Riboflavine

172. Lactose — LACTOSE n.m.

173. Larixinic acid
v.a. Maltol

174. Leaven — LEVAIN n.m.

175. Leavening (agent) — LEVURE n.f.

176. Lecithin — LÉCITHINE n.f.

177. Levulose — LÉVULOSE n.m.

178.	Lipid (lipide)	LIPIDE n.m.
179.	Liquid invert sugar	SUCRE INVERTI LIQUIDE m.
180.	Liquid smoke flavour [9]	FUMÉOL n.m.
181.	Locust bean gum v.a. Carob gum	
182.	Low in carbohydrates v.a. Carbon hydrate reduced	
183.	Lysine	LYSINE n.f.

- M -

184.	Magnesium carbonate	CARBONATE DE MAGNÉSIUM m.
185.	Magnesium oxide	1) OXYDE DE MAGNÉSIUM m. 2) MAGNÉSIE n.f.
186.	Malic acid	ACIDE MALIQUE m.
187.	Malt extract	EXTRAIT DE MALT m.
188.	Malto dextrin	MALTO-DEXTRINE n.f.
189.	Maltol	MALTOL n.m.
190.	Maltose	MALTOSE n.m.
191.	Malt powder	1) MALT EN POUDRE 2) POUDRE DE MALT
192.	Malt sugar v.a. Maltose	

193.	Mannitol	MANNITOL n.m.
194.	Menadione sodium bisulfite	BISULFITE DE MÉNADIONE SODIQUE [10]
195.	Methylcellulose	MÉTHYLCELLULOSE n.f.
196.	Methylparaben (trademark)	METHYLPARABEN (marque déposée)
197.	Modified cellulose gums	GOMMES À BASE DE CELLULOSE MODIFIÉE
198.	Modified corn starch	AMIDON DE MAÏS MODIFIÉ m.
199.	Moisture content	TENEUR EN HUMIDITÉ f.
200.	Mold	MOISISSURE n.f.
201.	Mono and diglycerides	MONO ET DIGLYCÉRIDES n.m.pl.
202.	Monocalcium phosphate	PHOSPHATE MONOCALCIQUE m.
203.	Mono-fatty acid ester	MONO-ESTER D'ACIDE GRAS m.
204.	Monoglyceride	MONOGLYCÉRIDE m.
205.	Monoglyceride citrate	CITRATE MONOGLYCÉRIQUE m.
206.	Mono isopropyl citrate	CITRATE MONOISOPROPYLIQUE m.
207.	Monosodium glutamate	GLUTAMATE MONOSODIQUE m.

- N -

208.	Niacin v.a. Nicotine acid	NIACINE n.f.

209.	Niacinamide	NIACINAMIDE n.m.
210.	Nicotine acid v.a. Niacin	ACIDE NICOTINIQUE m.
211.	Nitrate	NITRATE n.m.
212.	Nitrite	NITRITE n.m.
213.	Nitrosamine	NITROSAMINE n.f.
214.	Nulofond (trademark)	NULOFOND (marque déposée)

- O -

215.	Organic soya lecithin	LÉCITHINE DE SOYA (SOJA) [11] f.

- P -

216.	D-pantothenic acid	ACIDE d-PANTOTHÉNIQUE m.
217.	Papain	PAPAÏNE n.f.
218.	Para-amino-benzoic acid	ACIDE PARAAMINOBENZOÏQUE m.
219.	Pectic acid	ACIDE PECTIQUE m.
220.	Pectin	PECTINE n.f.
221.	Penta - sodium triphosphate v.a. Sodium tripolyphosphate	
222.	Permitted (preservative)	(agent de conservation) AUTORISÉ
223.	Phenol v.a. Carbolic acid	PHÉNOL n.m.

224.	Phosphate	PHOSPHATE n.m.
225.	Phosphorus	PHOSPHORE n.m.
226.	Phosphoric acid	ACIDE PHOSPHORIQUE m.
227.	Plasticizer v.a. Plasticizing agent	
228.	Plasticizing agent	PLASTIFIANT n.m.
229.	Polyethylene glycol	GLYCOL POLYÉTHYLÉNIQUE m.
230.	Polyglycerol esters of fatty acids	ESTERS POLYGLYCÉROLIQUES D'ACIDES GRAS m.pl.
231.	Polyglycerol polyricinoleate	POLYRICINOLÉATE DE GLYCÉROL m.
232,	Polyoxyethylene glycol v. Polyethylene glycol	
233.	Polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate v.a. Polysorbate 80	MONO-OLÉATE POLYOXYÉTHYLÉNIQUE (20) DE SORBITAN m.
234.	Polyphosphate	POLYPHOSPHATE n.m.
235.	Polysorbate 60	POLYSORBATE 60 n.m.
236.	Polysorbate 80 v.a. Polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate	POLYSORBATE 80 n.m.
237.	Potassium acid tartrate v.a. Cream of tartar	
238.	Potassium bitartrate v.a. Cream of tartar	

239.	Potassium carbonate	CARBONATE DE POTASSIUM m.
240.	Potassium chloride	CHLORURE DE POTASSIUM m.
241.	Potassium ferrocyanide	FERROCYANURE DE POTASSIUM m.
242.	Potassium nitrate	NITRATE DE POTASSIUM m.
243.	Potassium nitrite	NITRITE DE POTASSIUM m.
244.	Potassium phosphate	PHOSPHATE DE POTASSIUM m.
245.	Potassium sorbate	SORBATE DE POTASSIUM m.
246.	Powdered soya lecithin	LÉCITHINE DE SOYA (SOJA) EN POUDRE f.
247.	Powdered yeast autolyzates	AUTOLYSATS DE LEVURE LYOPHILISÉS m.pl.
248.	Preservative	AGENT DE CONSERVATION [12] m.
249.	Propylene glycol	GLYCOL PROPYLÉNIQUE m.
250.	Propylene glycol monofatty acid esters	MONO-ESTERS D'ACIDE GRAS DU GLYCOL PROPYLÉNIQUE m.pl.
251.	Propylene glycol monostearate	MONOSTÉARATE DE GLYCOL PROPYLÉNIQUE m.
252.	Propyl gallate	GALLATE DE PROPYLE m.
253.	Protein	PROTÉINE n.f.
254.	Pyrazine	1) PYRAZINE n.f. 2) PARADIAZINE n.f.
255.	Pyridoxine hydrochloride	CHLORHYDRATE DE PYRIDOXINE m. (vitamine B_6)

- R -

256. Riboflavin (riboflavine) — 1) RIBOFLAVINE n.f. 2) VITAMINE B_2 n.f. 3) LACTOFLAVINE n.f.

257. Rutin — 1) RUTINE n.f. 2) RUTOSIDE n.m.

- S -

258. Saccharin — SACCHARINE n.f.

259. Saccharose — SACCHAROSE n.m.

260. Sequestering agent — 1) SÉQUESTRANT n.m. 2) CHÉLATEUR n.m.

261. Sequestrant
v.a. Sequestering agent

262. Silica
v.a. Silicon dioxide

263. Silicon dioxide — 1) OXYDE DE SILICIUM m. 2) SILICE n.f.

264. Smoke flavour(ing) — SAVEUR DE FUMÉE f.
v.a. Liquid smoke flavour

265. Smoke flavouring added — À SAVEUR DE FUMÉE

266. Soda niter
v.a. Sodium nitrate

267. Sodium acid carbonate
v.a. Sodium bicarbonate

268. Sodium acid pyrophosphate — PYROPHOSPHATE ACIDE DE SODIUM m.

269.	Sodium alginate	ALGINATE DE SODIUM m.
270.	Sodium aluminum silicate	SILICATE DOUBLE D'ALUMINIUM ET DE SODIUM m.
271.	Sodium ascorbate	ASCORBATE DE SODIUM m.
272.	Sodium benzoate	BENZOATE DE SODIUM m.
273.	Sodium bicarbonate	1) BICARBONATE DE SODIUM m. 2) BICARBONATE DE SOUDE (vieilli) m. FORME FAUTIVE: soda à pâte
274.	Sodium bisulfite (bisulphite)	BISULFITE DE SODIUM m.
275.	Sodium carbonate	CARBONATE DE SODIUM m.
276.	Sodium carboxymethylcellulose	CARBOXYMÉTHYLCELLULOSE SODIQUE f.
277.	Sodium caseinate	CASÉINATE DE SODIUM m.
278.	Sodium citrate	CITRATE DE SODIUM m.
279.	Sodium citrate tribasic v.a. Trisodium citrate	
280.	Sodium cyclamate	1) CYCLAMATE DE SODIUM m. 2) CYCLOHÉXYLSULFAMATE DE SODIUM m.
281.	Sodium erythorbate	1) ÉRYTHORBATE DE SODIUM m. 2) ISOASCORBATE DE SODIUM m.
282.	Sodium hexametaphosphate	HÉXAMÉTAPHOSPHATE DE SODIUM m.
283.	Sodium hydroxide	HYDROXYDE DE SODIUM m.
284.	Sodium nitrate	NITRATE DE SODIUM m.

285.	Sodium nitrite	NITRITE DE SODIUM m.
286.	Sodium phosphates	PHOSPHATES DE SODIUM m.pl.
287.	Sodium phosphate dibasic v.a. Dibasic sodium phosphate	
288.	Sodium propionate	PROPIONATE DE SODIUM m.
289.	Sodium pyrophosphate	PYROPHOSPHATE DE SODIUM m.
290.	Sodium pyrophosphate tetra-basic v.a. Tetrasodium pyrophosphate	
291.	Sodium succinate	SUCCINATE DE SODIUM m.
292.	Sodium tripolyphosphate	TRIPOLYPHOSPHATE DE SODIUM m.
293.	Solids	EXTRAIT SEC m.
294.	Sorbic acid	ACIDE SORBIQUE m.
295.	Sorbitan ester	ESTER DE SORBITAN m.
296.	Sorbitan monostearate	MONOSTÉARATE DE SORBITAN m.
297.	Sorbitol	SORBITOL n.m.
298.	Soya lecithin	LÉCITHINE DE SOYA (SOJA) f.
299.	Soybean lecithin v.a. Soya lecithin	
300.	Stabilizer	1) STABILISATEUR n.m. 2) STABILISANT n.m.
301.	Stearate	STÉARATE n.m.

302.	Stearic acid	ACIDE STÉARIQUE m.
303.	Structured vegetable proteins	PROTÉINES VÉGÉTALES STRUCTURÉES f.pl.
304.	Sucrose	SACCHAROSE n.m.
305.	Sucrovert (trademark)	SUCROVERT (marque déposée)
306.	Sulphurous (sulfurous) acid	ACIDE SULFUREUX m.
307.	Sweetening agent	ÉDULCORANT n.m.
308.	Synthetic colour	COLORANT SYNTHÉTIQUE

- T -

309.	Tablet of antioxidant	COMPRIMÉ D'ANTIOXYDANT m.
310.	Tartaric acid	ACIDE TARTRIQUE m.
311.	Tartrazine	TARTRAZINE n.f.
312.	Tetrasodium pyrophosphate	PYROPHOSPHATE TÉTRASODIQUE m.
313.	Textured vegetable proteins	PROTÉINES VÉGÉTALES TEXTURÉES f.pl.
314.	Texturizing agent	1) AGENT DE TEXTURE m. 2) TEXTURANT n.m.
315.	Thermophiles	(microorganismes) THERMOPHILES
316.	Thickening agent	ÉPAISSISSANT n.m.
317.	Titanium dioxide	1) BIOXYDE DE TITANE m. 2) BLANC DE TITANE m.

318.	Thiamine (thiamin)	1) THIAMINE n.f. 2) VITAMINE B_1 n.f.
319.	Thiamine mononitrate	MONONITRATE DE THIAMINE m.
320.	Total plate count	COMPTE TOTAL [13] m.
321.	Tragacanth (gum) v.a. Gum tragacanth	
322.	Tribasic calcium phosphate	PHOSPHATE TRICALCIQUE m.
323.	Tricalcium phosphate v.a. Tribasic calcium phosphate	
324.	Tri-Hydroxy - 2 - methyl - γ - pyrone v.a. Maltol	
325.	Trisodium citrate	CITRATE TRISODIQUE m.
326.	TVP v.a. Textured vegetable proteins	

- U -

327.	Unknown monosaccharides	MONOSACCHARIDES INDÉTERMINÉS m.pl.

- V -

328.	Vanillin	VANILLINE n.f.
329.	Vegetable colour	COLORANT VÉGÉTAL m.
330.	Vegetable gum	GOMME VÉGÉTALE f.
331.	Vegetable lecithin	LÉCITHINE VÉGÉTALE f.

332.	Vegetable stabilizer	1) STABILISATEUR VÉGÉTAL m. 2) STABILISANT VÉGÉTAL m.
333.	Vitamin A palmitate	PALMITATE DE VITAMINE A m.
334.	Vitamin B_1 v.a. Thiamine	
335.	Vitamin B_2 v.a. Riboflavin	

- X -

336.	Xanthene	XANTHANE n.m. ; XANTHÈNE n.m.

- Y -

337.	Yeast	LEVURE n.f.
338.	Yeast autolysates	AUTOLYSATS DE LEVURE m.pl.
339.	Yeast extract	EXTRAIT DE LEVURE m.
340.	Yeast food	ALIMENT DE (LA) LEVURE m.

NOTES

1. Strictement parlant, "arôme" ne s'applique qu'à ce qui est perçu par le nez tandis que "saveur" désigne la qualité perçue par le sens du goût. Cependant, "arôme" implique souvent que le goût est impressionné en même temps que l'odorat.

En France, c'est le mot "arôme" qui est le plus fréquent comme terme de chimie alimentaire alors qu'au Québec on lui préfère "saveur".

2. Cet ancien nom des oses et des holosides est inexact, puisque l'acide acétique, $C_2(H_2O)_2$, a, fortuitement, la composition d'un hydrate de carbone, $C_x(H_2O)_y$, mais n'est ni un ose ni un holoside et que le rhamnose, $CH_3 - (CHOH)_4 - CHO$, qui est un ose, ne peut pas être représenté par la formule $C_x(H_2O)_y$.

3. C'est là l'orthographe gaélique du Chondrus crispus Lyngby, qui peut-être accompagné d'une algue voisine, la Gigartina Mamillosa Agardh. Ce mot irlandais signifie "mousse de rocher".

4. Ce terme est trop vague pour qu'on songe à le traduire littéralement. Il s'applique à la carboxyméthylcellulose, plus spécifiquement à la carboxyméthylcellulose sodique.

5. Le dextrose se présente sous forme de cristaux, le glucose sous forme de sirop.

6. Le "flat sour" est une acidification des conserves qui s'effectue sans fermentation, c'est-à-dire sans dégagement gazeux décelable par le bombage des boîtes.

7. Vitamine du complexe B.

8. Il n'est pas nécessaire d'ajouter "à l'état libre", puisque, dans le cas contraire, c'est-à-dire lorsqu'ils sont combinés, les sucres s'appellent des glucosides.

9. L'injection de ce liquide permet le fumage artificiel des viandes ou des poissons. Le néologisme fuméol a été créé, en 1972, par le Comité interministériel et intergouvernemental d'étude de la terminologie des produits de la pêche. On peut également dire: huile de fumage ou fumée liquide.

10. On pourrait aussi dire dérivé bisulfitique de la ménadione, sans ajouter "sodique", puisqu'il va de soi qu'un dérivé de la ménadione contient aussi du sodium.

11. La lécithine de soya est toujours un produit organique, il est donc inutile de le préciser en français.

12. Le mot préservatif ne s'applique pas, en français, à un additif chimique mais désigne plutôt une enveloppe protectrice employée par l'homme pour éviter les contaminations vénériennes et comme moyen anticonceptionnel (condom).

13. Les analyses bactériologiques s'effectuent dans des boîtes de Petri.

index des termes français

A

À saveur de fumée, 265

À saveur de fumée artificielle, 45

Acétyle, 5

Acide, 8

Acide acétique, 2

Acide adipique, 11

Acide alginique, 18

Acide aminé, 31

Acide ascorbique, 46
(vitamine C)

Acide benzoïque, 53

Acide butyrique, 65

Acide carbolique, 80

Acide citrique, 100

Acide d-pantothénique, 216

Acide érythorbique, 120

Acide folique, 130

Acide fumarique, 135

Acide inosinique, 162

Acide inosique, 162

Acide isoascorbique, 120

Acide lactique, 169

Acide malique, 186

Acide nicotinique, 210

Acide paraaminobenzoïque, 218

Acide pectique, 219

Acide phosphorique, 226

Acide sorbique, 294

Acide stéarique, 302

Acide sulfureux, 306

Acide tartrique, 310

Additif alimentaire, 131

Additionné de ..., 10

Additionné de gélatine, 138

Adragante, 154

Agar-agar, 12

Agent de blanchiment, 59

Agent de conservation, 248 (12)

Agent de sapidité, 129

Agent de texture, 314

Albumine, 14

Alcool éthylique, 122

Alginate, 17

Alginate d'ammonium, 20

Alginate de sodium, 269

Algine, 16

Aliment de (la) levure, 340

Alun d'ammonium, 21

Amarante, 19

Amidon de maïs modifié, 198

Aminoacide, 31

Ammoniaque, 28

Anhydride acétique, 3

Anhydride carbonique, 81

Anisol, 32

Anisole, 32

Antiagglomérant, 33

Anticoagulant, 34

Antimicrobien, 36

Antimoussant, 35

Antimousse, 35

Antioxydant, 37

Antiseptique, 39

Arôme artificiel, 42 (1)

Ascorbate de sodium, 271

Autolysats de levure, 338

Autolysats de levure lyophilisés, 247

Autorisé, (agent de conservation), 222

Azodicarbonamide, 48

B

Benzoate, 51

Benzoate de sodium, 272

Bêta carotène, 54

B.H.T., 64

Bicarbonate d'ammonium, 22

Bicarbonate de sodium, 273

Bicarbonate de soude, 273

Biotine, 58

Bioxyde de carbone, 81

Bioxyde de chlore, 97

Bioxyde de titane, 317

Bisulfite de ménadione sodique, 194 (10)

Bisulfite de sodium, 274

Bitartrate de choline, 99

Bitartrate de potassium, 105

Blanc de titane, 317

C

Caramel, 77

Carbonate d'ammonium, 23

Carbonate de calcium, 66

Carbonate de magnésium, 184

Carbonate de potassium, 239

Carbonate de sodium, 275

Carbone activé, 9

Carboxyméthylcellulose, 84

Carboxyméthylcellulose sodique, 276

β carotène, 54

Carragaheen, 87 (3)

Carragheen, 87

Carraghénate d'ammonium, 24

Carraghénine, 89

Caséinate, 92

Caséinate de sodium, 277

Caséine, 91

Cellulose, 93

Chélateur, 260

Chlorhydrate de pyridoxine, 255
(vitamine B_6)

Chlorure d'ammonium, 25

Chlorure de potassium, 240

Citrate d'ammonium, 26

Citrate de sodium, 278

Citrate monoglycérique, 205

Citrate monoisopropylique, 206

Citrate trisodique, 325

CMC, 84

Colorant alimentaire, 132

Colorant alimentaire autorisé, 96

Colorant artificiel, 41

Colorant caramel, 78

Colorant synthétique, 41, 308

Colorant végétal, 329

Coloré artificiellement, 44

Comprimé d'antioxydant, 309

Compte total, 320 (13)

Crème de tartre, 105

Cyclamate de sodium, 280

Cyclohexahexol, 163

Cyclohéxysulfamate de sodium, 280

D

Dérivés de protéines végétales hydrolysées, 158

Dextrine, 106

Dextrose, 107

Diglycéride, 113

Diméthylpolysiloxane, 114

... disodique, 115

d-pantothénate de calcium, 67

E

E.D.T.A. (acide éthylène - diamine - tétracétique), 118

Edulcorant, 307

Emulsif, 119

Emulsifiant, 119

Emulsionnant, 119

Epaississant, 316

Equivalent en dextrose, 108

Erythorbate de sodium, 281

Ester, 121

Ester de sorbitan, 295

Esters glycériques d'acides gras, 149

Esters polyglycéroliques d'acides gras, 230

Ethanol, 122

Ethylcellulose, 123

Ethylmaltol, 124

Extrait de levure, 339

Extrait de malt, 187

Extrait sec, 293

Extrait sec de glucose, 142

Extrait sec de sirop de maïs, 104

F

Faible en glucides, 82

Farine de caroube, 85

Ferment lactique, 170

Ferrocyanure de potassium, 241

Fibres, 126

Fructose, 134

Fuméol, 180

Furcelleran d'ammonium, 27

G

Galactose, 136

Gallate de propyle, 252

Gaz carbonique, 81

Gélatine, 137

Gélifiant, 139

Gélose de mousse d'Irlande, 167

Glucides, 79

Gluconate ferreux, 125

Glucono-delta-lactone, 140

Glucose, 141

Glucose cristallisé, 107

Glutamate monosodique, 207

Gluten, 143

Glycéride, 144

Glycérine, 145

Glycérol, 145

Glycol polyéthylénique, 229

Glycol propylénique, 249

Gomme, 151

Gomme à base de cellulose modifiée, 197

Gomme adragante, 154

Gomme arabique, 153

Gomme artificielle, 43

Gomme de Karaya, 168

Gomme de caroube, 86

Gomme de guar, 150

Gomme synthétique, 43

Gomme végétale, 330

Guarylate disodique, 116

H

Héxamétaphosphate de sodium, 282
Hydrates de carbone, 79 (2)
Hydrogéné, 155
Hydroxyanisol tertiobutylé, 55
Hydroxyde d'ammonium, 28
Hydroxyde de sodium, 283
Hydroxypropylméthylcellulose, 160
Hydroxytoluène ditertiobutylé, 64
"Hyforma",(stabilisateur), 161

I

Inhibiteur de germination, 40
Inosinate disodique, 117
Inositol, 163
Iodate de calcium, 68
Isoascorbate de sodium, 281

L

Lactate de calcium, 69
Lactoflavine, 256
Lactopalmitate de glycéryle, 147
Lactose, 172

Larixinate d'éthyle, 124

Lécithine, 176

Lécithine de soya (soja), 215 (11), 298

Lécithine de soya (soja) en poudre, 246

Lécithine hydroxylée, 159

Lécithine végétale, 331

Levain, 174

Lévulose, 177

Levure, 175, 337

Levure artificielle, 49

Levure autolysée, 47

Levure chimique, 49

Liant, 57

Lipide, 178

Lysine, 183

M

Magnésie, 185

Malt en poudre, 191

Malto-dextrine, 188

Maltol, 189

Maltose, 190

Mannitol, 193

Méthylcellulose, 195

Méthylparaben, 196

Moisissure, 200

Mono-ester d'acide gras, 203

Mono-esters d'acide gras du glycol propylénique, 250

Mono et diglycérides, 201

Mono et diglycérides de l'acide tartrique acétylé, 7

Mono-oléate polyoxyéthylénique (20) de sorbitan, 233

Monoglycéride, 204

Monoglycérides acétylés, 6

Mononitrate de thiamine, 319

Monosaccharides indéterminés, 327

Monostéarate de glycéryle, 148

Monostéarate de sorbitan, 296

Monostéarate du glycol propylénique, 251

Mousse d'Irlande, 87, 165

N

Niacinamide, 209

Niacine, 208

Nitrate, 211

Nitrate de potassium, 242

Nitrate de sodium, 284

Nitrite, 212

Nitrite de potassium, 243

Nitrite de sodium, 285

Nitrosamine, 213

Nulofond, 214

O

Oxyde de magnésium, 185

Oxyde de silicium, 263

P

Palmitate de vitamine A, 333

Pantothénate de calcium, 70

Papaïne, 217

Paradiazine, 254

Pectine, 220

Peroxyde d'acétone, 4

Peroxyde de chlore, 97

Persulfate d'ammonium, 29

Phénol, 223

Phosphate, 224

Phosphate de calcium, 71

phosphate de potassium, 244

Phosphate tricalcique, 322

Phosphatesde sodium, 286

Phosphate diammonique, 109

Phosphate dicalcique, 112

Phosphate dipotassique, 110

Phosphate disodique, 111

Phosphate monocalcique, 202

Phosphore, 225

Plastifiant, 228

Polyphosphate, 234

Polyricinoléate de glycérol, 231

Polysorbate 60, 235

Polysorbate 80, 236

Poudre à pâte, 49

Poudre de malt, 191

Propionate de calcium, 72

Propionate de sodium, 288

Protéine, 253

Protéines végétales hydrolysées, 157

Protéines végétales structurées, 303

Protéines végétales texturées, 313

Provitamine, 54

Pyrazine, 254

Pyrophosphate acide de sodium, 268

Pyrophosphate de sodium, 289

Pyrophosphate tétrasodique, 312

R

Raffermissant, 127

Raffermisseur, 127

Rehausseur de goût, 129

Riboflavine, 256

Rutine, 257

Rutoside, 257

S

Saccharate de calcium, 73

Saccharine, 258

Saccharose, 259, 304

Saveur, 129

Saveur artificielle, 42

Saveur de fumée, 264

Séquestrant, 260

Silicate de calcium, 74

Silicate double d'aluminium et de sodium, 270

Silice, 263

Soda à pâte, 273

Sorbate de potassium, 245

Sorbitol, 297

Stabilisant, 300

Stabilisant végétal 332

Stabilisateur, 300

Stabilisateur végétal, 332

Stéarate, 301

Stéaryl - 2 lactylate de calcium, 75

Succinate de sodium, 291

Sucre inverti, 164

Sucre inverti liquide, 179

Sucres, 133

Sucrovert, 305

Sulfate de calcium, 76

Sulfate double d'aluminium et d'ammonium, 21

Surissement, 128

T

Tampon, 62

Tartrate acide de potassium, 105

Tartrazine, 311

Teneur en extrait sec, 103

Teneur en humidité, 199

Texturant, 314

Thermophiles, (microorganismes), 315

Thiamine, 318

Tripolyphosphate de sodium, 292

V

Vanilline, 328

Vitamine B_1, 318

Vitamine B_2, 256

X

Xanthane, 336

Xanthène, 336

BIBLIOGRAPHIE

OUVRAGES SPÉCIALISÉS

BAÏSSAS, H., Lexique technique des produits chimiques, Paris, Annuaires Rousset, 15e éd., 1969, 2 t., 2136 p.

CORNUBERT, R., Dictionnaire chimique anglais-français, Paris, Dunod, 1963, 223 p.

DEHOVE, Raymond A., La réglementation des produits alimentaires et non alimentaires, Répression des fraudes et contrôle de la qualité, Paris, Commerce-Editions, 6e éd., 1967, 936 p.

DEPARTMENT OF NATIONAL HEALTH AND WELFARE (CANADA), Office Consolidation of the Food and Drugs Act and of the Food and Drug Regulations with amendments to May 9, 1972, Ottawa, Imprimeur de la reine, 1972, 186 p.

DORIAN, A.F., Dictionary of Industrial Chemistry, Amsterdam, Londres et New York, Elsevier Publishing Company, 1964, 2 t.

F A O (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture), Normes d'identité et de pureté pour les additifs alimentaires, Rome, F A O, 1963, 121 p.

LECOQ, Raoul, Manuel d'analyses alimentaires et d'expertises usuelles, Paris, Doin, 1965, 2185 p.

MICHE, Jean-Claude, Conservation des aliments, composition, qualité, biodégradation, Paris, PUF ("Techniques vivantes"), 1974, 199 p.

MINISTÈRE DE LA SANTÉ NATIONALE ET DU BIEN-ÊTRE SOCIAL DU CANADA, Codification administrative de la loi des aliments et drogues et des règlements des aliments et drogues avec modifications jusqu'au 11 mars 1969, Ottawa, Imprimeur de la reine, 1969, 190 p.

PATTERSON, Austin M., A French-English Dictionary for Chemists, New York, Londres et Sydney, John Wiley & Sons, 2e éd., 1966, 476 p.

SOBECKA, Z., CHOIŃSKI, W. et MAJOREK, P., Dictionary of Chemistry and Chemical Technology, Varsovie, Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, 1966, 1325 p.

TRUHAUT, R. et SOUVERAIN, R., Contrôle des substances ajoutées aux aliments en France, Rome, Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, 1963, 74 p.

DICTIONNAIRES ET ENCYCLOPÉDIES

Encyclopaedia Britannica, Londres, William Benton, 1971, 23 vol. et 1 vol. d'index.

Encyclopaedia Universalis, Paris, 1970, 20 vol.

Grand Larousse encyclopédique, Paris, Larousse, 1960, 10 vol. et 2 vol. de suppléments.

ROBERT, Paul, Dictionnaire alphabétique et analogique de la langue française, Paris, Société du nouveau Littré, 1969, 6 vol. et 1 supplément.